AFG/AFG TOP







Index S.r.l.

Via Pascoli 91, 21044 Cavaria con Premezzo (VA)

Tel. 0331 212721

P. IVA 03726850120

Sito internet: www.indexcom.eu

Email: info@indexcom.eu

Indice

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA	4
INTRODUZIONE	4
IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE E DELL'APPARECCHIATURA	4
DISPOSIZIONI DI SICUREZZA	5
SIMBOLOGIA UTILIZZATA	6
GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE	7
DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	
IMPIEGO	
INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA	8
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	_
SICUREZZE MECCANICHE ED ELETTRICHE	9
RISCHI RESIDUI	9
EMISSIONI ACUSTICHE	10
AFFETTATRICI A GRAVITÀ	
DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIATURA	11
CARATTERISTICHE TECNICHE	12
COMPONENTI PRINCIPALI	13
DESCRIZIONE COMANDI	14
PULSANTI DI AVVIAMENTO E DI ARRESTO	14
CONTROLLO FUNZIONAMENTO E SENSO DI ROTAZIONE LAMA	14
USO DELLA MACCHINA	
MANUTENZIONE	15
AFFILATURA DELLA LAMA	
PULIZIA DELL'AFFETTATRICE	17
SMONTAGGIO PIATTO PORTAMERCE	18
LUBRIFICAZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO	19
ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA	20
RICERCA GUASTI	21

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

INTRODUZIONE

Questo manuale d'uso e manutenzione è stato realizzato dal costruttore per assistere l'utilizzatore nell'uso e nella manutenzione della macchina, al fine di promuovere un impiego corretto della medesima e preservarne a lungo la sua efficienza.

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del presente manuale.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

Conservare il presente manuale in un luogo noto e accessibile a tutti coloro che dovranno utilizzare l'apparecchiatura.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel presente manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.

L'apparecchiatura è stata progettata e realizzata per affettare prodotti alimentari nel rispetto delle normative CE vigenti:

2006/42/CE - Sicurezza e Tutela della Salute

2006/95/CE - Bassa Tensione

2004/108/CE - Compatibilità Elettromagnetica

IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE E DELL'APPARECCHIATURA

La targa con gli estremi identificativi del costruttore, i dati tecnici ed il marchio CE, è posta sul basamento dell'affettatrice.

La targa non deve essere rimossa e deve sempre risultare leggibile. In caso di usura, contattare il costruttore per la sostituzione della medesima.



Tensione: 230Vac 50Hz KW· 0.37

3

Fig. 1 - Targa di identificazione del costruttore

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è stata progettata e costruita al fine di prevenire ogni tipo di rischio operativo e alimentare, qualora usata seguendo le istruzioni contenute in questo manuale.

L'igiene alimentare e l'efficienza ottimale dell'apparecchiatura sono il risultato di una attenta selezione dei materiali e delle soluzioni tecniche impiegate.

Si raccomanda l'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte. In particolare, di aver capito tutte le informazioni che riquardano la sicurezza.

La movimentazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nel presente manuale.

Durante il trasporto, la movimentazione e l'installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targa di identificazione, che essa sia dotata di interruttore differenziale e con componenti conformi alle leggi e alle normative vigenti.

Non manomettere o eliminare in nessun caso i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni riconducibili ad uso improprio dell'apparecchiatura, a negligenza o a mancata osservanza delle norme di sicurezza descritte nel presente manuale, nonché in caso di manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.

Gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal costruttore. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e annullare la garanzia.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione, disconnettere l'alimentazione elettrica generale oppure scollegare la presa elettrica. Assicurarsi che la parte dove si intende intervenire sia completamente raffreddata.

Pulire accuratamente l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo al fine di preservarla da contaminazioni e mantenere il livello d'igiene appropriato.

Non effettuare la pulizia con getti d'acqua per non danneggiare i componenti elettrici.

SIMBOLOGIA UTILIZZATA



Importanti is truzioni per il corretto funzionamento e la manutenzione dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE! Rischio di folgorazione.



ATTENZIONE! Informazioni importanti per la sicurezza.



ATTENZIONE! Guanti di sicurezza obbligatori.

GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

La durata della garanzia è di 12 (dodici) mesi.

Tutte le parti elettriche, elettroniche e meccaniche usurabili non sono in garanzia.

Per le parti meccaniche la garanzia è relativa solamente ai pezzi di ricambio e non alla manodopera.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

- inosservanza delle istruzioni contenute in guesto manuale;
- uso da parte di personale che non abbia letto e compreso a fondo il contenuto del presente manuale;
- uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di installazione;
- installazioni e/o riparazioni non eseguite da personale autorizzato e qualificato;
- manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione;
- utilizzo di accessori e di ricambi non originali;
- trasporto;
- · eventi eccezionali.

Eventuali parti difettose da riparare dovranno essere fatte pervenire al costruttore. Le spese di trasporto sono a carico di chi richiede il servizio.

Qualsiasi ordinazione di parti di ricambio dovrà essere accompagnata dai seguenti riferimenti: matricola, anno di fabbricazione, modello, nome della parte.

DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Le istruzioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.

La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche. Se le dimensioni ed il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente. Altrimenti è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento adeguato.

Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare che l'imballo sia integro e che la macchina

non abbia subito alcun danno. In caso di danni subiti durante il trasporto inoltrare il reclamo al trasportatore.

L'installazione deve essere eseguita da personale esperto e autorizzato, il quale accerterà, prima di procedere, che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme ed alle specifiche in vigore nel paese di utilizzo.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati sulla targa di identificazione.

IMPORTANTE! Tutti i componenti dell'imballo (cartone, polietilene, poliuretano espanso) sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani e vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.

IMPIEGO

Le affettatrici sono apparecchiature progettate e realizzate per affettare prodotti alimentari, sia per uso domestico che professionale:

- tutti i tipi di salumi, cotti e crudi;
- carne senza osso, cotta e cruda, ad una temperatura non inferiore ai +3°C.
- formaggi (naturalmente solo quelli affettabili) con l'applicazione di una lama rivestita in Teflon.

IMPORTANTE! Qualsiasi utilizzo diverso è da considerarsi improprio. Non utilizzare l'apparecchiatura per usi differenti da quelli indicati dal costruttore.

INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

Posizionare la macchina su un piano ben livellato e stabile, adatto a sopportarne il peso. Verificare che non ci siano impedimenti alle parti in movimento della macchina. Le condizioni ambientali d'impiego della macchina sono: temperatura da -5°C a + 40°C, umidità relativa max 90%.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Installare la macchina nelle vicinanze di una presa a norme CE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti.

ATTENZIONE! Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targa di identificazione della macchina.

SICUREZZE MECCANICHE ED ELETTRICHE

Le sicurezze meccaniche ed elettriche, presenti sull'apparecchio, sono realizzate nel rispetto delle direttive vigenti:

anello paralama inamovibile, che protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio.

protezioni in alluminio e materiale plastico trasparente sul piatto portamerce al fine di evitare il contatto accidentale con la lama.

pulsantiera di avviamento e arresto che previene il riavvio involontario della macchina dopo un'interruzione elettrica. Per qualsiasi arresto della lama, è richiesta l'operazione manuale di riavvio.

dispositivo blocca-carrello che protegge la lama durante le operazioni di manutenzione dal pericolo di taglio (di serie su tutti i modelli ad eccezione di AF220-250-275GR e AF250VS/VM).

RISCHI RESIDUI

Non distrarsi durante l'uso e le operazioni di manutenzione e pulizia dell'apparecchiatura, che possono comunque presentare un rischio residuo di taglio se effettuate con poca attenzione.

Non utilizzare la macchina se non in perfette condizioni psico-fisiche.

Non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura.

	Manuale d'uso e manutenzione
Utilizzare guanti di protezione, resistenti al ta operazioni di manutenzione della lama.	glio ed alla lacerazione, durante le
Affettare unicamente prodotti di tipo consentito. I prodotti di tipo non consentito.	Non tentare alcuna prova di taglio cor
EMISSIONI ACUSTICHE	
Il livello medio delle emissioni acustiche gener ciascuna fase di lavoro, a 70dB(A).	rate dalla macchina è inferiore, per
~ 10 ~	

N 4			
Manua	le d'uso	e manut	COTION 6

AFFETTATRICI A GRAVITÀ

DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIATURA

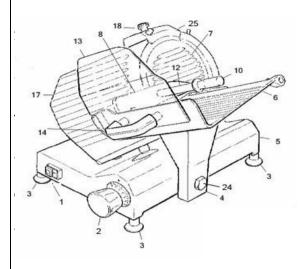
L'affettatrice è stata realizzata in lega di alluminio (Peraluman Mg3) e sottoposta ad un ciclo di anodizzazione per assicurare alti standard igienici e proteggere la macchina dall'attacco di acidi e sali contenuti negli alimenti e dai processi di ossidazione. La lama è in acciaio cromato 100Cr6, temprato per garantire un taglio accurato. Altri componenti dell'affettatrice sono: Nylon, Lexan e acciaio inossidabile AISI 303 per uso alimentare.

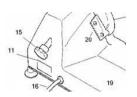
La macchina è costituita da un basamento che supporta una lama circolare, montata in posizione inclinata, azionata da un motore elettrico a ingranaggi o a cinghia, e da un carrello scorrevole su guide, poste sotto il basamento che supporta, a sua volta, un piatto portamerce.

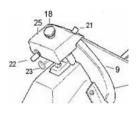
Lo spessore della fetta può essere regolato spostando la piastra spessimetro (o vela) sulla quale appoggia il prodotto da tagliare, di un valore corrispondente allo spessore della fetta desiderata, per mezzo di una manopola graduata. L'alimentazione della merce avviene per peso proprio (gravità).

CARATTERISTICHE TECNICHE

mod.	motore kW	lama	spessore di taglio	taglio utile LxH	peso	dim. apparecchiatura
AFG350	0,370	350 mm	0-16 mm	300x260 mm	42 Kg	860x570x600 mm
AFG370	0,370	370 mm	0-16 mm	300x270 mm	43 Kg	860x570x600 mm
AFG350TOP	0,370	350 mm	0-16 mm	300x260 mm	42 Kg	860x570x600 mm
AFG370TOP	0,370	370 mm	0-16 mm	300x270 mm	43 Kg	860x570x600 mm







COMPONENTI PRINCIPALI

- I. Interruttore On/Off
- 2. Manopolaregolazione spessore fetta
- 3.Piedino regolabile
- 4. Supporto piatto
- 5. Basamento
- 6. Piatto portamerce
- 7. Coprilama
- 8. Pressamerce
- 9. Lama
- 10. Maniglia pressamerce
- II. Targa identificazione costruttore
- 12. Paramano pressamerce
- 13. Paramano piatto portamerce

- 14. Maniglia piatto portamerce
- 15. Tirante coprilama
- 16. Cavo alimentazione
- 17. Vela
- 18. Pomello cuffia affilatore
- 19. Piatto raccoglitore
- 20. Parafetta
- 21. Pulsante affilatura
- 22. Pulsante sbavatura
- 23. Pomello affilatore
- 24. Pomello blocca carrello
- 25. Cuffia affilatore

DESCRIZIONE COMANDI

PULSANTI DI AVVIAMENTO E DI ARRESTO

- I. Premere il pulsante di avviamento bianco (1) per mettere in funzione la lama;
- 2. l'accensione della spia segnala che la macchina funziona correttamente;
- 3. per arrestare la lama premere il pulsante di spegnimento nero (1).
- 4. regolare lo spessore della fetta da tagliare ruotando la manopola con scala graduata (2) in senso antiorario.

CONTROLLO FUNZIONAMENTO E SENSO DI ROTAZIONE LAMA

- Avviare la macchina e verificare l'accensione della spia di funzionamento;
- 2. controllare che la lama ruoti nel senso indicato dalla freccia.

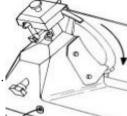


Fig.2 Senso di rotazione della lama

ATTENZIONE! In caso di macchine con alimentazione trifase, se la lama ruota in senso contrario arrestare immediatamente la macchina e richiedere l'intervento di personale qualificato per invertire i fili dell'alimentazione.

USO DELLA MACCHINA

- 1. Verificare che la manopola graduata (2) sia in posizione "0";
- arretrare il piatto portamerce (o carrello) (6) verso l'operatore, sollevare e ruotare verso l'esterno la maniglia pressamerce (10);
- appoggiare il prodotto da affettare sul carrello contro la vela (17). Appoggiare il pressamerce (8) sul prodotto da affettare;

- 4. ruotare la manopola graduata (2) per regolare lo spessore della fetta;
- 5. premere il pulsante di avviamento (1) per accendere l'affettatrice;
- per affettare il prodotto afferrare la maniglia del piatto portamerce (14) e lasciarlo scorrere avanti e indietro;
- 7. terminata l'operazione di taglio, ruotare la manopola graduata in posizione "0", arretrare il piatto portamerce e spegnere l'affettatrice premendo il pulsante nero di spegnimento (1).

MANUTENZIONE

Gli interventi di manutenzione che l'operatore può eseguire periodicamente:

AFFILATURA DELLA LAMA

Non c'è un intervallo di tempo stabilito per effettuare l'affilatura. La lama va affilata ogni qualvolta la qualità del taglio non è soddisfacente. L'intervallo di tempo tra le operazioni dipende dalle ore di servizio e dal tipo di prodotto tagliato.

ATTENZIONE! La lama deve essere sostituita quando il suo diametro è inferiore di 12 mm rispetto al suo diametro originale.

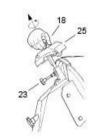


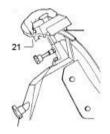
ATTENZIONE! per affilare la lama, indossare i guanti di protezione.

ATTENZIONE! gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti sempre con la macchina scollegata dalla rete di alimentazione elettrica e con la manopola di regolazione spessore fetta posta sullo "0".

Procedere nel modo seguente:

- 1. scollegare la spina dalla presa dell'alimentazione elettrica;
- 2. eseguire la pulizia della lama come indicato nel paragrafo successivo. La lama deve essere pulita e sgrassata a fondo con prodotti specifici;
- 3. allentare il pomello (23), sollevare e ruotare di 180° il gruppo affilatura (25) afferrando il pomello cuffia (18). Abbassare la cuffia assicurandosi che le mole siano posizionate sulla lama. Serrare il pomello (23);
- 4. collegare la spina alla presa dialimentazione;
- 5. azionare l'interruttore bianco di avviamento (1) per attivare il funzionamento della lama e mantenere premuto il pulsante affilatura (21) per 30/40 secondi. Quindi rilasciare il pulsante e arrestare il funzionamento della lama premendo pulsante nero di spegnimento (1). Controllare se si è formata una leggera sbavatura sul filo della lama;
- 6. azionare nuovamente l'interruttore bianco di avviamento (1) per avviare la lama e rimuovere la sbavatura. Al tal fine mantenere premuti contemporaneamente i pulsanti affilatura (21) e sbavatura (22) per circa 10 secondi. Al termine arrestare il funzionamento della lama premendo l'interruttore nero di spegnimento (1).





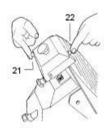


Fig. 3 – Affilatura della lama

IMPORTANTE! non protrarrel'operazione di sbavatura oltre i 10 secondi per evitare la torsione del filo della lama.

- 7. terminata l'operazione di affilatura, rimettere il gruppo affilatura nella sua posizione originaria.
- 8. dopo aver effettuato l'affilatura si consiglia di pulire le mole e di effettuare una pulizia accurata della macchina per eliminare ogni residuo di polveri metalliche.

PULIZIA DELL'AFFETTATRICE



ATTENZIONE! prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura, scollegare la spina dalla presa di alimentazione.

- I. Ruotare la manopola (2) in posizione "0";
- 2. Svitare completamente il tirante bloccaggio coprilama (15) e smontare il coprilama (7);
- 3. Pulire la superficie anteriore e posteriore della lama con un panno umido o una spugna.



ATTENZIONE! per effettuare la pulizia della lama, indossare guanti di protezione e prestare attenzione a non toccare il bordo affilato.

- 4. Lavare il coprilama con detergenti per uso alimentare, risciacquare ed asciugare accuratamente prima di rimontarlo.
- 5. Pulire la superficie esterna dell'apparecchiatura con un panno umido.
- 6. Pulire accuratamente il piano di lavoro.

IMPORTANTE! per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, privi di sostanze corrosive per la macchina e nocivi per la salute delle persone.



IMPORTANTE! Non pulire la macchina con getti d'acqua o vapore.

SMONTAGGIO PIATTO PORTAMERCE

L'operazione di smontaggio del piatto portamerce (6) deve essere eseguita in caso di pulizia o manutenzione della macchina.

- 1. Scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica;
- 2. Portare in posizione "0" la manopola di regolazione spessore fetta (2);
- 3. Portare indietro il piatto (6) a fine corsa verso l'operatore usando la maniglia (14);
- 4. Svitare e togliere la manopola blocca carrello (24);
- 5. Tirare il piatto (6) verso l'alto e sollevarlo per sfilarlo dal perno di fissaggio,
- 6. Rimosso il piatto (6) dalla macchina procedere con le operazioni di pulizia o manutenzione.

Per rimontare il piatto portamerce, reinserirlo sul perno di fissaggio dall'alto verso il basso e avvitare la manopola blocca carrello (24).

LUBRIFICAZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO

La lubrificazione delle guide di scorrimento del carrello e dell'asta scorrimento pressamerce deve essere eseguita qualora le guide presentino difficoltà di scorrimento.

L'intervallo di tempo tra le operazioni di lubrificazione è determinato dalle ore di servizio dell'affettatrice e dal tasso di umidità dell'aria.

A tal fine versare alcune gocce di olio di vaselina sulla barra tonda dove scorre il carrello e sull'asta di scorrimento del pressamerce (fig. 4).



Fig. 4 - Lubrificazione delle guide

ATTENZIONE! Gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti sempre con la macchina scollegata dalla rete di alimentazione elettrica e con la manopola di regolazione spessore fetta posta sullo "0".

Gli interventi di manutenzione da affidare esclusivamente a personale autorizzato dal costruttore:

- Sostituzione della lama;
- Sostituzione delle mole dell'affilatoio;
- Sostituzione della cinghia di trasmissione motore;
- Sostituzione di componenti dell'impianto elettrico;
- Riparazione parti strutturali.

ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2002/96/EC.



Il simbolo apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore dove è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione di eventuali anomalie che potrebbero verificarsi durante l'uso dell'affettatrice e suggerire le operazioni necessarie per eliminare le possibili cause.

Anomalia	Causa	Soluzione
La macchina non si avvia	a) mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	a/1) verificare che la spina sia correttamente inserita a/2) contattare un centro di assistenza autorizzato
La macchina non si avvia e si avverte un rumore continuo simile ad un ronzio (solo per macchine con motore trifase)	a) ilmotorefunziona con due fasi;b) avaria al circuito di alimentazione elettrica	arrestare l'apparecchiatura e far controllare a personale qualificato il cavo elettrico di alimentazione ed i circuiti a monte
Il senso di rotazione della lama non è corretto (solo per macchine con motore trifase)	i cavi delle fasi di alimentazione elettrica non sono collegati correttamente	far effettuare l'inversione dei cavi elettrici da parte di personale qualificato
La macchina si avvia ma la spia luminosa non si accende	spia luminosa difettosa o guasta	contattare un centro di assistenza autorizzato
La spia luminosa si accende ma la macchina non si avvia	a) scheda elettrica difettosa o guasta.	contattare un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione della scheda
Durante il funzionamento la macchina vibra, il motore si surriscalda e si avverte cattivo odore	motore in avaria	contattare un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione del motore

Manuale d'uso e manutenzion			
Durante il funzionamento la velocità di rotazione della lama rallenta o si arresta	a) gruppo di trasmissione in avaria b) olio e grasso depositati sul gruppo di trasmissione causano la perdita di aderenza	a) contattare un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione del gruppo di trasmissione b) contattare un centro assistenza autorizzato per la pulizia della cinghia e relativi alberi di trasmissione	
Il prodotto non viene affettato correttamente, le fette sono sfilacciate o di forma irregolare	a) lama non affilata b) lama usurata	a) affilare la lama b) contattare un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione della lama	
La qualità del taglio è insoddisfacente	lama non affilata	affilare la lama	
L'affilatura della lama è insoddisfacente	a) mole ingrassateb) mole usurate	a) pulire accuratamente le mole b)contattare un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione delle mole	
Il carrello non scorre	leguide sotto il carrello sono sporche e/o non sufficientemente lubrificate	Pulire e/o lubrificare le guide sotto il carrello	
Il pulsante di arresto non funziona	circuito elettrico di comando in avaria	arrestare la macchina scollegando la spina dalla rete e contattare un centro di assistenza autorizzato	

Manuale d'uso e manutenzion				
~ 23 ~				

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il presente dispositivo è conforme agli standard essenziali e alle altre normative pertinenti dei regolamenti europei applicabili. La Dichiarazione di Conformità è disponibile all'indirizzo Internet www.indexcom.eu nell'area riservata

GARANZIA

La garanzia è di UN ANNO dalla consegna dello strumento e consiste nella copertura gratuita della manodopera e dei ricambi per STRUMENTI RESI FRANCO SEDE della VENDITRICE. La garanzia è valida in caso di guasti NON imputabili al Committente (ad es. uso improprio) e NON imputabili al trasporto.

Se, per qualsiasi ragione, l'intervento è richiesto (o é necessario) presso il luogo di utilizzo, saranno a carico del Committente le spese per la trasferta del tecnico: tempi e spese di viaggio ed eventualmente vitto e alloggio.

Se lo strumento è spedito a mezzo corriere, le spese di trasporto (a/r) sono a carico del Committente

La GARANZIA DECADE nel caso di guasti dovuti ad interventi di personale non autorizzato o di collegamenti ad apparecchiature applicate da altri o per errato inserimento alla rete di alimentazione.

E' ESCLUSO qualsiasi indennizzo per danni, diretti o indiretti, provocati al Committente dal mancato o parziale funzionamento degli strumenti od impianti venduti, anche se durante il periodo di garanzia.

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO